

VERORDNUNG (EWG) Nr. 4160/87 DER KOMMISSION

vom 29. Dezember 1987

zur Änderung der Verordnungen (EWG) Nr. 391/68 und (EWG) Nr. 2764/75 des Rates über Schweinefleisch infolge der Einführung der Kombinierten Nomenklatur

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif⁽¹⁾, geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3985/87⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 15 Absatz 1 zweiter Unterabsatz,gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2759/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über die gemeinsame Marktorganisation für Schweinefleisch⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3906/87⁽⁴⁾, insbesondere auf Artikel 4 Absatz 6,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit Wirkung vom 1. Januar 1988 wird gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 unter Zugrundelegung der Nomenklatur des Harmonisierten Systems eine kombinierte Warenomenklatur eingeführt, die den sich aus dem Gemeinsamen Zolltarif und den Außenhandelsstatistiken der Gemeinschaft ergebenden Erfordernissen gerecht wird.

Die Verordnung (EWG) Nr. 391/68 der Kommission vom 1. April 1968 über die Durchführungsbestimmungen bei Interventionskäufen auf dem Schweinefleischsektor⁽⁵⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 912/71⁽⁶⁾, sowie die Verordnung (EWG) Nr. 2764/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über die Regeln für die Berechnung eines Teilbetrags der Abschöp-fung für geschlachtete Schweine⁽⁷⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1475/86⁽⁸⁾, sind anzupassen, um der Anwendung der sich auf das Harmonisierte System stützenden neuen Kombinierten Nomenklatur Rechnung zu tragen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Schweinefleisch —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 391/68 wird durch den Anhang dieser Verordnung ersetzt.

Artikel 2

Artikel 3a der Verordnung (EWG) Nr. 2764/75 erhält folgenden Wortlaut:

„Artikel 3a

Als ‚geschlachtete Schweine‘ gelten ganze oder halbe Tierkörper von Hausschweinen, entblutet und ausgeweidet, von denen die Borsten und Klauen entfernt sind. Halbe Tierkörper sind die beim Trennen der ganzen Tierkörper durch die Mitte aller Hals-, Brust-, Lenden- und Beckenwirbel und durch die Mitte des Brustbeins und der Symphysis pubica anfallenden Erzeugnisse. Diese ganzen oder halben Tierkörper können mit oder ohne Kopf, Pfoten (Spitzbeine), Flomen, Nieren, Schwanz oder Zwerchfell gestellt werden. Halbe Tierkörper können mit oder ohne Rückenmark, Gehirn oder Zunge gestellt werden. Bei ganzen und halben Tierkörpern von Sauen kann auch das Gesäuge (Milchdrüsen) entfernt sein.“

Artikel 3

Die Verordnung tritt am 1. Januar 1988 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 29. Dezember 1987

Für die Kommission

Frans ANDRIESEN

Vizepräsident⁽¹⁾ ABl. Nr. L 256 vom 7. 9. 1987, S. 1.⁽²⁾ ABl. Nr. L 376 vom 31. 12. 1987, S. 1.⁽³⁾ ABl. Nr. L 282 vom 1. 11. 1975, S. 1.⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 370 vom 30. 12. 1987, S. 11.⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 80 vom 2. 4. 1968, S. 5.⁽⁶⁾ ABl. Nr. L 98 vom 1. 5. 1971, S. 42.⁽⁷⁾ ABl. Nr. L 282 vom 1. 11. 1975, S. 21.⁽⁸⁾ ABl. Nr. L 133 vom 21. 5. 1986, S. 39.

ANHANG„*ANHANG*“**Erzeugnisse, die Gegenstand von Aufkäufen sind**

1. Ganze oder halbe Tierkörper von Schweinen, frisch oder gekühlt (Unterposition ex 0203 11 10 der Kombinierten Nomenklatur):
 - a) aus Schlachtungen, nicht älter als 4 Tage, und gut ausgeblutet;
 - b) in der Mitte der Wirbelsäule symmetrisch der Länge nach getrennt;
 - c) ohne Kopf, Backen, Fettbacken, Flomen, Nieren, Vorderfüße, Schwanz, Saum- und Stichfleisch und Rückenmark.
 2. Bäuche (Bauchspeck), frisch oder gekühlt (Unterposition ex 0203 19 15 der Kombinierten Nomenklatur):
 - a) aus Schlachtungen, nicht älter als 8 Tage;
 - b) nicht schwerer als 8 kg je Stück;
 - c) mit mindestens 8 Rippen, von der Schulter her zwischen der dritten und vierten Rippe rechtwinklig und gerade geschnitten, ohne Saumfleisch, Wammen und Warzen.
 3. Schweinespeck, frisch oder gekühlt (Unterposition ex 0209 00 11 der Kombinierten Nomenklatur):
 - a) aus Schlachtungen, nicht älter als 8 Tage,
 - b) rechtwinklig und gerade geschnitten,
 - c) mit oder ohne Schwarte, aber ohne Fleischeinwachsungen,
 - d) mindestens 2 cm dick und vom Rücken zum Bauch mindestens 15 cm breit.
 4. Die unter den Ziffern 1, 2 und 3 aufgeführten Erzeugnisse müssen unmittelbar nach der Schlachtung gekühlt und bis zur Übernahme kühl gehalten werden, und ihre Innentemperatur darf bei der Übernahme + 4 °C nicht überschreiten.“
-